



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNELİ KREP TATLISI

- 1,5 yemek kaşığı margarin
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı portakal suyu
- 1 çay bardağı havuç suyu
- 1,5 su bardağı un
- 2 çay kaşığı vanilya
- 300 gr labne peyniri
- 8 yemek kaşığı pudra şekeri
- 1 kahve fincanı damla çikolata
- 1 fincan krema

Derin bir kaptan yumurta ve şekeri mikser yardımıyla çırpalım. Portakal suyu, havuç suyunu ilave edip karıştıralım. Un ve vanilyayı da ekleyelim. Teflon tavayı ocağa koyalım. Fındık büyüklüğünde margarin ile tavanın her yerini yağlayalım. Krep hamurundan bir kepçe alarak tavaya dökelim. Tavanın dibinin tümüne yayılmasını sağladıktan sonra ters yüz ederek fazla kızartmadan kreplerimizi pişirelim. Bir kaptan labne peyniri ve pudra şekerini karıştıralım. Kreplerin her iki yanından biraz kestikten sonra hazırladığımız kremayı kreplerin içine sürelim. Üzerlerine damla çikolata serptikten sonra rulo şeklinde saralım. Bir tepsiye koyup üzerini streç filmle örtelim ve yarım saat kadar buzdolabında bekletelim. Dolaptan çıkardığımız rulo krepleri verev bir şekilde bıçakla 3 er cm. kalınlıkta dilimleyelim servis yapalım.

